

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Алёхиной Надежды Николаевны на тему «Зерновой хлеб для повышения пищевого статуса населения: биоактивация злаковых культур, ресурсосбережение сырья, разработка технологий и расширение ассортимента продукции», представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства

Важным условием успешной реализации государственной политики в области здорового питания, сформулированной в Доктрине продовольственной безопасности Российской Федерации, является разработка ресурсосберегающих технологий производства продуктов питания с улучшенными потребительскими свойствами. Разработанные автором технологии новых полуфабрикатов на основе биоактивированных злаковых культур и вторичных ресурсов мукомольной промышленности и расширение ассортимента зернового хлеба отвечают требованиям развития современного общества, что обуславливает актуальность диссертационной работы.

Достоинством диссертации является научное обоснование основных принципов разработки новых технологий и рецептур зернового хлеба с пониженным содержанием фитина.

Алехиной Н.Н. впервые в эксперименте *in vitro* доказано снижение содержания фитина на разных стадиях приготовления хлеба на основе биоактивированных злаковых культур. Автором установлена закономерность влияния биоактивации зерна пшеницы и ржи на количественное содержание таких минеральных веществ как кальций, магний, фосфор, железо, цинк. Экспериментально подтверждено не только повышение усвояемости минеральных веществ, но и активация антиоксидантной системы организма лабораторных животных при употреблении хлеба с использованием биоактивированного зерна пшеницы.

Для расширения ассортимента хлеба с улучшенными функциональными свойствами не менее значимым результатом исследования является также экспериментальное подтверждение использования вторичных продуктов мукомольной промышленности (мука из жмыха зародышей пшеницы, отрубей гречишных), содержащих биологически активные вещества, в производстве зернового хлеба для профилактики инфекционных заболеваний населения.

Судя по автореферату, исследование построено логично. Помимо технологических исследований и промышленной апробации полученных результатов Алехиной Н.Н. проведены клинические исследования хлеба из биоактивированного зерна пшеницы, на основе которых сделаны выводы о целесообразности включения разработанных видов хлеба в рацион питания человека для профилактики атеросклероза и ассоциированных с ним заболеваний сердечно-сосудистой системы.

Новизна предлагаемых технических решений подтверждена 16 патентами РФ на изобретения. Для постановки на производство диссертантом разработано и утверждено 16 пакетов технической документации на новые полуфабрикаты и изделия.

Представленные в автореферате положения подтверждают, что диссертация является законченной научно-квалификационной работой. Диссертация удовлетворяет требованиям пп. 9-14 «Положения о присуждении ученых степеней» (утверждено постановлением Правительства Российской Федерации от 24 сентября 2013 г. № 842), предъявляемым к докторским диссертациям, а Алёхина Надежда Николаевна заслуживает присуждения ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

Доктор технических наук, 05.18.05 –
Технология сахара и сахаристых
Веществ; 05.18.12 – Процессы,
машины и агрегаты пищевой
промышленности, профессор,
директор НИИ Биотехнологии и
сертификации пищевой продукции
ФГБОУ ВО Кубанский ГАУ
350044, г. Краснодар, ул. Калинина, 13,
+7 (861) 221-66-16,
niibiotechn@mail.ru



Донченко Людмила Владимировна

12.05.2020 г.

Личную подпись тов.

Начальник отдела кадров

